

Betriebsanleitung zum Gastronomie-Schnetzler

KSM

Original Betriebsanleitung (Deutsch)




BRUNNER
ANLIKER
swiss made



SICHERHEITSTECHNISCHE HINWEISE

Diese Betriebsanleitung enthält Hinweise, die Sie zu Ihrer persönlichen Sicherheit sowie zur Vermeidung von Sachschäden beachten müssen. Die Hinweise sind durch ein Warndreieckhervorgehoben und je nach Gefährdungsgrad folgendermassen dargestellt:



GEFAHR!
bedeutet, dass Tod, schwere Körperverletzungen oder erhebliche Sachschäden eintreten **werden**, wenn die entsprechenden Vorsichtsmassnahmen nicht getroffen werden.



WARNUNG!
bedeutet, dass Tod, schwere Körperverletzung oder erheblicher Sachschaden eintreten **können**, wenn die entsprechenden Vorsichtsmassnahmen nicht getroffen werden.



VORSICHT!
bedeutet, dass eine leichte Körperverletzung oder ein Sachschaden eintreten können, wenn die entsprechenden Vorsichtsmassnahmen nicht getroffen werden.



HINWEIS!
ist eine wichtige Information über das Produkt, die Handhabung des Produktes oder den jeweiligen Teil der Dokumentation, auf den besonders aufmerksam gemacht werden soll.

Qualifiziertes Personal

Inbetriebsetzung und Betrieb der Schnetzler KSM darf nur von qualifiziertem Personal vorgenommen werden. Qualifiziertes Personal im Sinne der sicherheitstechnischen Hinweise dieser Betriebsanleitung sind Personen, die auf diesem System geschult bzw. eingearbeitet wurden.

Beachten Sie folgendes:

Für Unfälle und Schäden, die durch Nichtbeachtung der Sicherheitsanweisungen, durch unsachgemässes Vorgehen oder durch nicht bestimmungsgemässe Verwendung entstehen, kann der Hersteller nicht zur Verantwortung gezogen werden.



WARNUNG!
Der Schnetzler KSM darf nur für die in der Spezifikation und in der technischen Beschreibung vorgesehenen Einsatzfälle und nur in Verbindung mit den von der Brunner-Anliker AG empfohlenen Ersatzteilen verwendet werden.
Der einwandfreie und sichere Betrieb des Produktes setzt sachgemässen Transport sachgemässe Lagerung, Aufstellung und Montage sowie sorgfältige Bedienung und Instandhaltung voraus.



Brunner-Anliker AG
8302 Kloten
Schweiz

Haftungsausschluss
Wir haben den Inhalt der Druckschrift auf Übereinstimmung mit dem beschriebenen Schnetzler KSM geprüft. Dennoch können Abweichungen nicht ausgeschlossen werden, so dass wir für die vollständige Übereinstimmung keine Gewähr übernehmen. Die Angaben in dieser Druckschrift werden regelmässig geprüft, und notwendige Korrekturen sind in den nachfolgenden Auflagen enthalten.
Für Verbesserungsvorschläge sind wir dankbar.



VORWORT / WICHTIGE HINWEISE

Zweck dieser Betriebsanleitung	Diese Betriebsanleitung soll die Fachperson beim Einarbeiten in den Umgang mit dem Schnetzler KSM unterstützen.
Leserkreis	Diese Betriebsanleitung richtet sich an den Installateur, die Benutzer und an das Wartungspersonal des Schnetzler KSM der Brunner-Anliker AG.
Informations-pflicht	Die Betriebsanleitung und geltende Vorschriften sind so aufzubewahren, dass sie dem Bedien- und Wartungspersonal zugänglich sind.



HINWEIS!
Ergänzend zur Betriebsanleitung sind allgemein gültige und sonstige verbindliche Regelungen zur Unfallverhütung zu beachten und anzuweisen!

Gültigkeits-bereich dieser Betriebs-anleitung	Diese Betriebsanleitung ist gültig für den Schnetzler KSM.



HINWEIS!
Bei Funktionsänderungen an dem Schnetzler KSM erlischt der Haftungs- und Gewährleistungsanspruch.

Pflichten des Betreibers

Der Betreiber ist verpflichtet, den Schnetzler KSM nur in einwandfreiem Zustand zu betreiben. Gefahrenstellen, die zwischen dem Schnetzler KSM und kundenseitigen Einrichtungen entstehen, sind vom Betreiber zu sichern.

Diese Betriebsanleitung ist bis zum Schluss sorgfältig durchzulesen. Bestehen irgendwelche Unklarheiten, nehmen Sie mit uns umgehend Kontakt auf. Nehmen Sie die Einrichtung nicht in Betrieb solange Unklarheiten bestehen. Mit der Inbetriebnahme der Einrichtung bestätigen Sie, dass Sie die Betriebsanleitung gelesen und verstanden haben.



GEFAHR!
Wenn der Schnetzler KSM unsachgemäss oder nicht in ordnungsgemässem Zustand betrieben wird, können Unfälle geschehen.



Inhaltsverzeichnis



Abbildungsverzeichnis

Tabellenverzeichnis



1 Einleitung

Vielen Dank für Ihr Vertrauen,

Maschinen der Brunner-Anliker AG sind von hoher Qualität. Die Brunner-Anliker AG sorgt durch ihre internen Qualitätssicherungsmassnahmen dafür, dass die Geräte das Werk in einwandfreiem Zustand verlassen. Mit dem Schnetzler KSM der Brunner-Anliker AG haben Sie sich für ein fortschrittliches, technisch hochstehendes Produkt entschieden.

2 Bestimmungsgemässe Verwendung

Der Schnetzler KSM ist das ideale Profigerät. Ihn kümmert es nicht, ob das Fleisch roh oder gekocht ist, ob es vom Rind, Kalb, Schwein oder vom Huhn stammt. Er verarbeitet auch Innereien wie Leber, Niere oder Kutteln.
Er schnetzelt es je nach eingesetzter Messerwalze in entsprechend breite Stücke!



HINWEIS!
- Das Gerät darf ausschliesslich für die vom Hersteller zugelassenen Produkte verwendet werden.
- Jede andere Verwendung ist nicht bestimmungsgemäss!



GEFAHR!
- Für Unfälle und Schäden, die durch Nichtbeachtung der Sicherheitsanweisungen, durch unsachgemässes Vorgehen oder durch nicht bestimmungsgemässe Verwendung entstehen, lehnt der Hersteller jegliche Haftung hinsichtlich Betriebssicherheit und Personenschaden ab.

2.1 Einschränkung der Haftung



HINWEIS!
Der Betreiber der Maschine ist verantwortlich für die Konformität der gesamten Anlage gegenüber seinen lokal geltenden Vorschriften für die Installation und den Betrieb solcher Anlagen.

Der Maschinenbetreiber prüft die Sicherheit der Installation nach deren Fertigstellung. Exponierte Anlagenteile, die eine Gefahr für das Betriebspersonal bedeuten können, sind durch den Betreiber zu schützen bzw. sind Schutzeinrichtungen zu erstellen.



3 Bezeichnung der Systemteile

In der Abbildung 1 sind die Systemteile des Schnetzler KSM ersichtlich.

Die Bilder dienen der allgemeinen Veranschaulichung.

Detaillierte Angaben über die Abmessungen finden Sie auf der Massbild-Abbildung 17 des Gerätes.



Abbildung 1: Schnetzler KSM

Tabelle 1: Bezeichnung der Systemteile

Pos.		**Pos.**	
1	Schale	5	Sterngriffschraube
2	Stössel	6	Typenschild
3	Schnetzler-Gehäuse	7	Netzkabel mit T25 Stecker
4	Ein/Aus Schalter	8	Auswurfkamm

3.1 Typenschild



Abbildung 2: Typenschild

Tabelle 2: Typenschild

Pos.		**Pos.**	
1	Maschinenbezeichnung	4	Seriennummer
2	Leistungsdaten der Maschine	5	CE-Kennzeichen
3	Motorleistung	6	Elektroschema Bezeichnung



4 Lieferumfang

4.1 Lieferumfang:

Im Lieferumfang des Schnetzler KSM, ist neben der Maschine mit Stössel, die Betriebsanleitung und nach individueller Bestellung, Zubehör versehen.



Abbildung 3: Lieferumfang KSM

Tabelle 3: Lieferumfang

Pos.		**Pos.**	
1	Maschine KSM	3	Betriebsanleitung
2	Stössel	4	Reinigungsbürste

4.2 Zubehör

Je nach Bestellung kann die Maschine mit folgendem Zubehör geliefert werden:
Zubehör kann auch nachbestellt werden.
Messerwalzen mit geradem Schliff*
Messerwalzen mit Wellenschliff*
* mit Abständen von 4, 5, 6, und 8mm



5 Transport und Installationshinweise

5.1 Anlieferungszustand



WARNUNG!

- Bei der Montage ist darauf zu achten, dass keine Fremdstoffe in die Maschine gelangen. Wird die Maschine bei der Installation verschmutzt, ist eine Reinigung zwingend. Reinigung siehe Kapitel Seite 21.

Der Schnetzler KSM wurde vor der Lieferung vom Hersteller sauber gewaschen und desinfiziert. Es wird aber trotzdem empfohlen die Maschine vor Erstgebrauch nochmals zu reinigen. (mit einem lebensmittelverträglichen Reinigungsmittel!)

5.2 Schäden melden

Nach Anlieferung des Schnetzler KSM sind Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder Transport sofort dem Spediteur, der Versicherung und dem Lieferwerk oder der Servicestelle zu melden. Kontaktadresse siehe Seite 22.

5.3 Gewicht des Schnetzler KSM

Schnetzler KSM	27.5 kg

5.4 Anlieferung

Normaltransport

5.5 Auspacken



HINWEIS!

- Prüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung anhand des beiliegenden Lieferscheins (sollte die Lieferung nicht vollständig sein, setzen Sie sich bitte mit unserem Kundendienst in Verbindung).
- Sind Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch den Transport ersichtlich, so melden Sie dies bitte umgehend bei unserem Kundendienst, dem Spediteur und der Versicherung.



VORSICHT!

- Schwere Last! Kann zu Schädigungen des Bewegungsapparates führen.
- Benützen Sie beim Auspacken des Gerätes ein geeignetes Lastaufnahmemittel!



5.6 Transport der Maschine

Für den betreiberseitigen Transport ist ein geprüftes und geeignetes Lastaufnahmemittel zu verwenden.

5.7 Montage und Installation

Maschine nur auf flacher, stabiler Arbeitsfläche mit den Massen von minimum 320 mm x 190 mm in geeigneter Arbeitshöhe, aufstellen. Es ist darauf zu achten, dass ein Abstand zur Wand von minimum 100 mm eingehalten wird, damit die Kühlung des Schnetzler KSM sichergestellt ist!
Auch sollte darauf geachtet werden, dass es vor der Maschine eine Fläche von ca. 300mm x 200 mm hat, um eine Auffangschale zu platzieren!
Damit die Schale ohne Schwierigkeiten mit Fleisch gefüllt werden kann, gilt es eine Mindesthöhe von ca. 600 mm ab Arbeitsfläche einzuhalten.



WARNUNG!

Von der Rückseite, Distanz zur Wand min. 100 mm!

Schliessen Sie die Maschine möglichst nahe an einer Steckdose an! Verlegen Sie die Kabel nicht über einen Durchgangsweg um eine Stolperfalle zu vermeiden!

Bestehen Unsicherheiten in Bezug auf den Installationsort und die Installation selbst, so ist mit der Brunner-Anliker AG Kontakt (Kontaktadresse siehe Seite 22) aufzunehmen.

5.8 Elektrische / elektronische Einrichtung

Die Maschine kann an eine normale T25 Steckdose angeschlossen werden die entsprechend abgesichert ist!

Für die elektrische Installation des Schnetzler KSM sind folgende Vorschriften zwingend zu beachten:



GEFAHR!

- Defekte elektrische Bauteile können unter Spannung stehen und dadurch lebensgefährlich sein.
- Kabel nicht überfahren, quetschen oder zerren.
- Vor Arbeiten an elektrischen Einrichtungen muss das Gerät vom Netz getrennt werden. Dies muss durch Ausschalten des Hauptschalters oder des Sicherheitsschalters erfolgen.
- Am besten durch ziehen des Stromsteckers!
- Festgestellte Mängel an elektrischen Komponenten / Baugruppen müssen unverzüglich behoben werden. Besteht eine akute Gefahr, darf das Betriebsmittel niemals in einem mangelhaften Zustand benutzt werden.



VORSICHT!

- Der Anschluss des Schnetzler KSM an das Stromnetz darf nur von einer dafür ausgebildeten Fachkraft vorgenommen werden. Für den Anschluss ist zu beachten: Elektrische Daten siehe auf Typenschild Seite 9.



HINWEIS!

- Die Brunner-Anliker AG übernimmt keine Haftung für Ereignisse und Schäden, deren Ursprung auf die elektrischen Installationen zurückzuführen ist.
  - Schutz vor unerwartetem Anlauf: Nationale Vorschriften beachten!

5.9 Inbetriebnahme

Nachfolgende Punkte sind bei der ersten Inbetriebnahme bzw. beim Probelauf zu beachten.

- Es muss gewährleistet sein, dass sich keine Fremdkörper im Arbeitsbereich der Maschine befinden, (in der Schale, der Einfüllöffnung, im Messerwalzengehäuse)!
-



GEFAHR!

- An dem Schnetzler KSM dürfen keine Veränderungen, An- oder Umbauten, welche die Sicherheit oder Funktion beeinträchtigen können, vorgenommen werden. Ansonsten erlischt die CE-Konformität.
- Werden an dem Schnetzler KSM die Sicherheitseinrichtung etc. nicht entsprechend geprüft, kann dies die Funktion massiv beeinträchtigen, wie auch schwerwiegende Verletzungen des Personals und Schäden an der Messerwalze zur Folge haben!

VORSICHT!

- Die lokalen Vorschriften zur Unfallverhütung sind einzuhalten.



HINWEIS!

- Der Benutzer muss vor Arbeitsbeginn die Betriebsanleitung, und geltende Vorschriften, bezüglich "Sicherheitsmassnahmen" gelesen und verstanden haben.



5.10 Lagerung

Um einen nicht genutzten Schnetzler KSM auch über einen längeren Zeitraum funktionsfähig zu halten, müssen einige Punkte beachtet werden:

- Der Lagerraum muss trocken und sauber sein.
- Der Schnetzler KSM nicht extremer Kälte oder Hitze aussetzen.
- Die gesamte Maschine sauber halten.
- Der Lagerraum darf keine Betauung aufweisen.
- Der Schnetzler KSM muss verpackt oder abgedeckt sein, so dass kein Schmutz und Staub eindringen kann.
-



HINWEIS!

- Für Korrosionsschäden, die durch unsachgemässe Lagerung auftreten, z.B. Lagerung in einem feuchten Raum oder dergleichen, übernimmt die Brunner-Anliker AG keine Gewähr.

Wir empfehlen vor einer Wiederinbetriebnahme nach einer längeren Standzeit unseren Kundendienst zu kontaktieren.

Alle mechanischen Teile sind einer Inspektion zu unterziehen. Im Besonderen:

- Alle Bauteile sind auf Korrosionsschäden (und Standschäden) zu prüfen.
- Die Messerwalzen

6 Betrieb

6.1 Vorbereitung des Schnetzler KSM

Je nach Schnittresultat ist zuerst die entsprechende Messerwalze einzusetzen oder zu überprüfen welche Messerwalze eingesetzt ist.

6.2 Messerwalze Einbau/Austausch

6.2.1 Öffnen des Schnetzlers

Vergewissern Sie sich, dass die Maschine (1) ausgeschaltet ist!
Entfernen Sie als erstes den Stössel (3) und die Schale (2) der Maschine. Siehe Abbildung 4.



Abbildung 4: Schnetzler KSM

6.2.2 Schnetzlergehäuse entfernen

Falls eine Messerwalze eingebaut ist, muss der Einleitkamm (1) in Abbildung 5 entfernt werden. Anschliessend können die 2 Sterngriffschrauben (2) gelöst werden, so dass das Schnetzlergehäuse (3) entfernt werden kann!
Ist keine Messerwalze eingebaut mit Kämmen, kann das Schnetzlergehäuse, durch das Lösen der 2 Sterngriffschrauben entfernt werden.

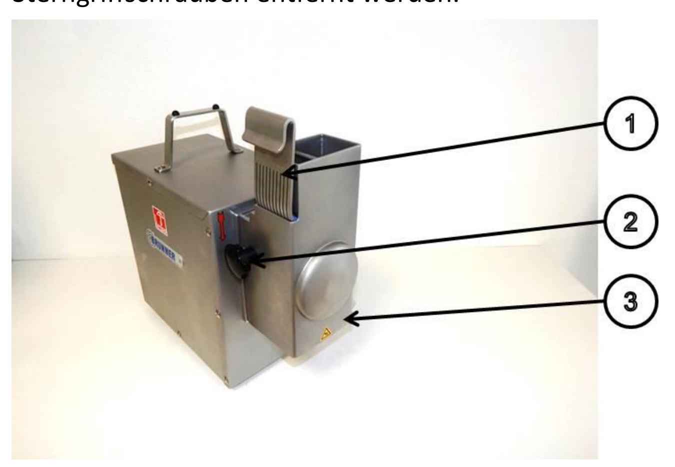


Abbildung 5: Schnetzlergehäuse entfernen

WARNUNG!

- Die Messerwalzen sind scharf geschliffen, und liegen nun frei.
- Gefahr von Schnittverletzung!

6.2.3 Messerwalze

Nun kann der Auswurfkamm (2) in Abbildung 6 angehoben (in eine Waagerecht Position) und nach vorne weggezogen werden! Die Messerwalze (1) kann nun vorsichtig entfernt werden.

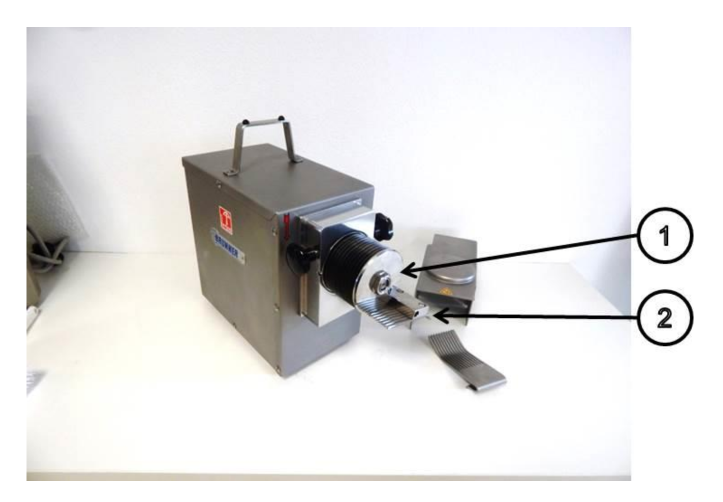


Abbildung 6: Auswurfkamm demontieren



Richtiges Halten der Messerwalze.

- Die Messerwalze an der äusseren Scheibe halten (ist nicht geschliffen)!
- Oder Handschuhe tragen!





Abbildung 7 und 8: Messerwalze Halten



WARNUNG!

- Die Messerwalze ist scharf geschliffen, und liegt nun frei.
- Gefahr von Schnittverletzung!

6.2.4 Maschine bereit für Messerwalzen-Einbau

Nun kann eine Messerwalze je nach Schnittqualität eingebaut werden. Es ist darauf zu achten, dass immer der entsprechende Einleitkamm und Auswurfkann verwendet werden!



Abbildung 9: Demontierte Maschine

6.3 Zusammenbau

6.3.1 Messerwalze einsetzen

Nun kann die passende Messerwalze (2) in Abbildung 10 aufgesetzt oder gewechselt werden.
Es ist darauf zu achten das die Messerwalze mit der Nut auf den Stift (1) in der Achse passt.



Abbildung 10: Messerwalzen Montage



HINWEIS!

- Es ist zu Beachten, dass nur die Messerwalzen mit den entsprechenden Kämmen benutzt werden!



WARNUNG!

- Wenn die Messerwalzen nicht mit den entsprechenden Kämmen benutzt werden, können Schäden entstehen!
- Gefahr von Schäden an Maschine oder Mensch!

6.3.2 Auswurfkamm montieren

Als Nächstes kann der Auswurfkamm (2) in Abbildung 11 auf die Achse (1) aufgesteckt werden, den Kamm Waagerecht bis zum Anschlag aufsetzen, es ist darauf zu achten, dass der Kamm sauber zwischen den Messern verläuft.



Abbildung 11: Auswurfkamm

6.3.3 Gehäuse montieren, Einleitkamm einsetzen

Nun kann das Schnetzlergehäuse (3) in Abbildung 12 wieder montiert und mit den 2 Sterngriffschrauben festgezogen werden, es ist darauf zu achten, dass das Gehäuse bündig an der Maschine anliegt. Jetzt kann der Einleitkamm (1) senkrecht eingesetzt werden!

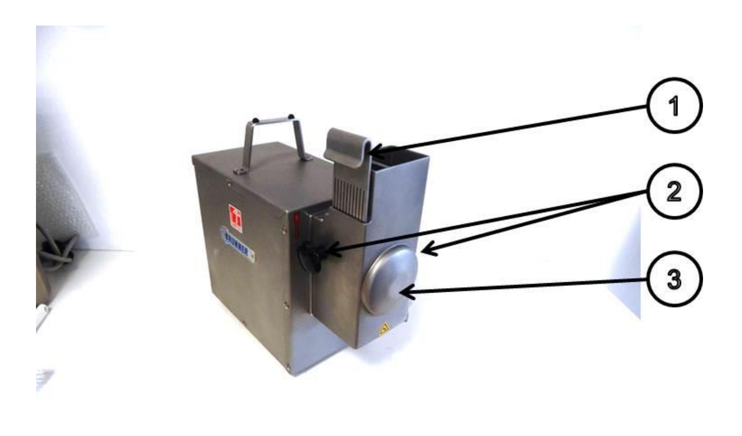


Abbildung 12: Einleitkamm einsetzen



6.3.4 Schale aufsetzen

Als Letztes kann nun die Schale (1) in Abbildung 13 aufgesetzt werden, hier ist darauf zu achten, dass die Einfüllöffnung (2) sauber übereinander liegt!

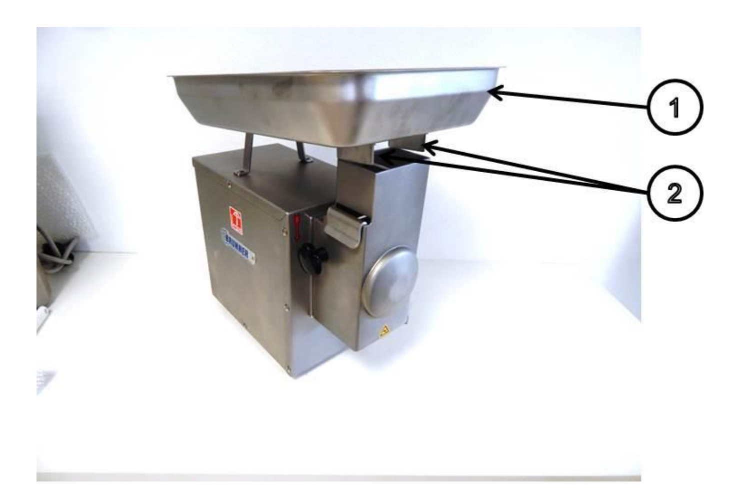


Abbildung 13: Schale aufsetzen

6.4 Schnetzeln von Fleisch

Schneiden Sie das zu schnetzelnde Fleisch in ca. 5cm x 5cm grosse Würfel vor.



Abbildung 14: Vorschnitt

Stellen Sie ein Auffanggefäss unter den Auslauf.
Legen Sie die Fleischwürfel in die Einfüllschale, schalten Sie die Maschine ein, und geben sie die Fleischwürfel in den Einlauf, stossen Sie eventuell mittels Stössel die Würfel nach!
Mit dem Auswurfkamm kann blockiertes Fleisch gelöst werden.
Sobald das Fleisch geschnitten ist, Maschine ausschalten.



7 Systempflege

7.1 Reinigung des Schnetzlers KSM

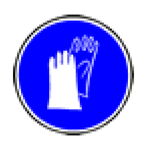
Der Schnetzler KSM ist aus pflegeleichtem Edelstahl gefertigt und kann somit leicht gereinigt werden. Zuerst muss der Schnetzler KSM am Ein/Aus Schalter ausgeschaltet werden. Um die Einzelteile zu reinigen, sollte die Maschine wie beim Messerwalze Einbau/Austausch Pos 6.2 auseinander gebaut werden!
Die Einzelteile können nun, mit Hilfe der mitgelieferten Reinigungsbürste, gereinigt werden.



Abbildung 15: Maschine bereit für Reinigung

Die ganze Maschine darf **keinesfalls** ins Spülwasser getaucht, noch mit einem Dampfstrahlgerät oder mit einem Wasserstrahl gereinigt werden!





HINWEIS!

- Tragen Sie Hygienekleidung, inkl. Handschuhe und Schutzbrille.
- Verwenden Sie nur lebensmittelverträgliches Reinigungsmittel.



WARNUNG!

- Sicherstellen das die Maschine, vor Beginn der Wartungsarbeiten über den Ein/Aus Schalter ausgeschaltet ist!
- Eventuell vom Strom trennen!
- Der Schnetzler KSM darf nicht mit einem Dampfstrahlgerät oder Wasserstrahl gereinigt werden!



WARNUNG!

- Die Messerwalzen sind scharf geschliffen, und liegen nun frei.
- Gefahr von Schürf und Schnittverletzung!



8 Störungssuche

Das vorliegende Kapitel beschreibt mögliche Störungen, die während des Betriebs auftreten können sowie deren Behebung.

8.1 Abhilfe bei Störung

Die Maschine ist an sich sehr robust gebaut, so dass kaum Störungen auftreten sollten. Andernfalls können Ihnen nachstehende Anweisungen weiterhelfen:

Erste Massnahme bei allfälligen Störungen jeder Art: Maschine ausschalten! Sollten unangenehme Gerüche auftreten, müssen sie sofort den Netzstecker ziehen.

8.1.1 Fleisch lässt sich nicht schnetzeln

- Fleisch staut sich im Gehäuse, Kämme sind nicht korrekt eingebaut. Messerwalze ausbauen, reinigen und wieder einbauen.

8.1.2 Messerwalzen lassen sich nicht einbauen

- Messerwalze lässt sich nicht auf Antriebsachse setzen, Achse oder Bohrung ist verschlagen, Service kontaktieren.
- Messerwalze lässt sich nicht auf Antriebsstift setzen, Nut oder Stift ist verschlagen, Service kontaktieren.

8.1.3 Einleitkamm oder Auswurfkamm lassen sich nicht einbauen

- Kämme sind verbogen und lassen sich nicht zwischen die Messer der Walze einführen, Service kontaktieren.
- Bei der Messerwalze sind die Messer verbogen und die Kämme können nicht eingeführt werden, Service kontaktieren.

8.1.4 Maschine lässt sich nicht einschalten

- Das Schnetzlergehäuse ist nicht bündig montiert!
-

8.2 Service und Informationsadresse

Bei Problemen oder Fragen, wenden Sie sich bitte an die Servicestelle.

Anschrift: Brunner-Anliker AG
Brunnergässli 1 T: +41 44 804 21 00
8302 Kloten F: +41 44 804 21 90
Schweiz

Internet: brunner-anliker.com/ Mail: mail@brunner-anliker.com

9 Ersatzteile

Ersatzteile müssen den vom Hersteller festgelegten technischen Anforderungen entsprechen. Dies ist bei Originalersatzteilen immer gewährleistet. Verwenden Sie ausschliesslich Originalersatzteile. Unsere Garantie erlischt bei Verwendung fremder oder nicht schriftlich genehmigter Bauteile.



HINWEIS!

- Verschleissteile und Ersatzteile sind je nach Bauteil mit entsprechenden Lieferzeiten behaftet und nicht immer kurzfristig vom Hersteller verfügbar.
- Beachten Sie, dass durch die verzögerte Verfügbarkeit von Ersatzteilen Folgeschäden und Produktionsausfälle auftreten können.
- Bei Ersatzteilbestellungen sind Gerätenummer, Gerätetyp und Artikelnummer anzugeben.

9.1 Entsorgung

Anlage, Anlageteile, Zubehör und Verpackung sind einer umweltgerechten Wiederverwertung zuzuführen.



HINWEIS!

- Rohstoffrückgewinnung statt Müllentsorgung!
- Vor der Entsorgung sind die Werkstoffteile von Rückständen gesundheits- und umweltgefährdenden Stoffen zu reinigen.
- Die Metallteile sind in der Metallsammelstelle zu entsorgen.
- Kunststoffteile sind in der Kunststoffsammelstelle zu entsorgen.
- Elektroteile sind dem Elektroschrott zuzuführen.
- Achten Sie auf eine fachgerechte Entsorgung oder beauftragen Sie ein Entsorgungsunternehmen.

Auskünfte die in dieser Anleitung nicht gefunden werden, erteilt unsere Servicestelle (siehe Seite 22).

10 Weitergabe an Dritte

Bei der Weitergabe oder Verkauf des Schnetzler KSM an Dritte, übernimmt die Brunner-Anliker AG keine Haftung.



11 Technische Daten

Maschinentyp	**Schnetzler KSM**
Masse L x B x H	475 mm x 266 mm x 475 mm
Gewicht	27.5 kg
Schutzart	IP 24
Elektromotor	0.55 kW
Elektrischer Anschluss	3 x 400V, 50Hz



11.1 Massbild

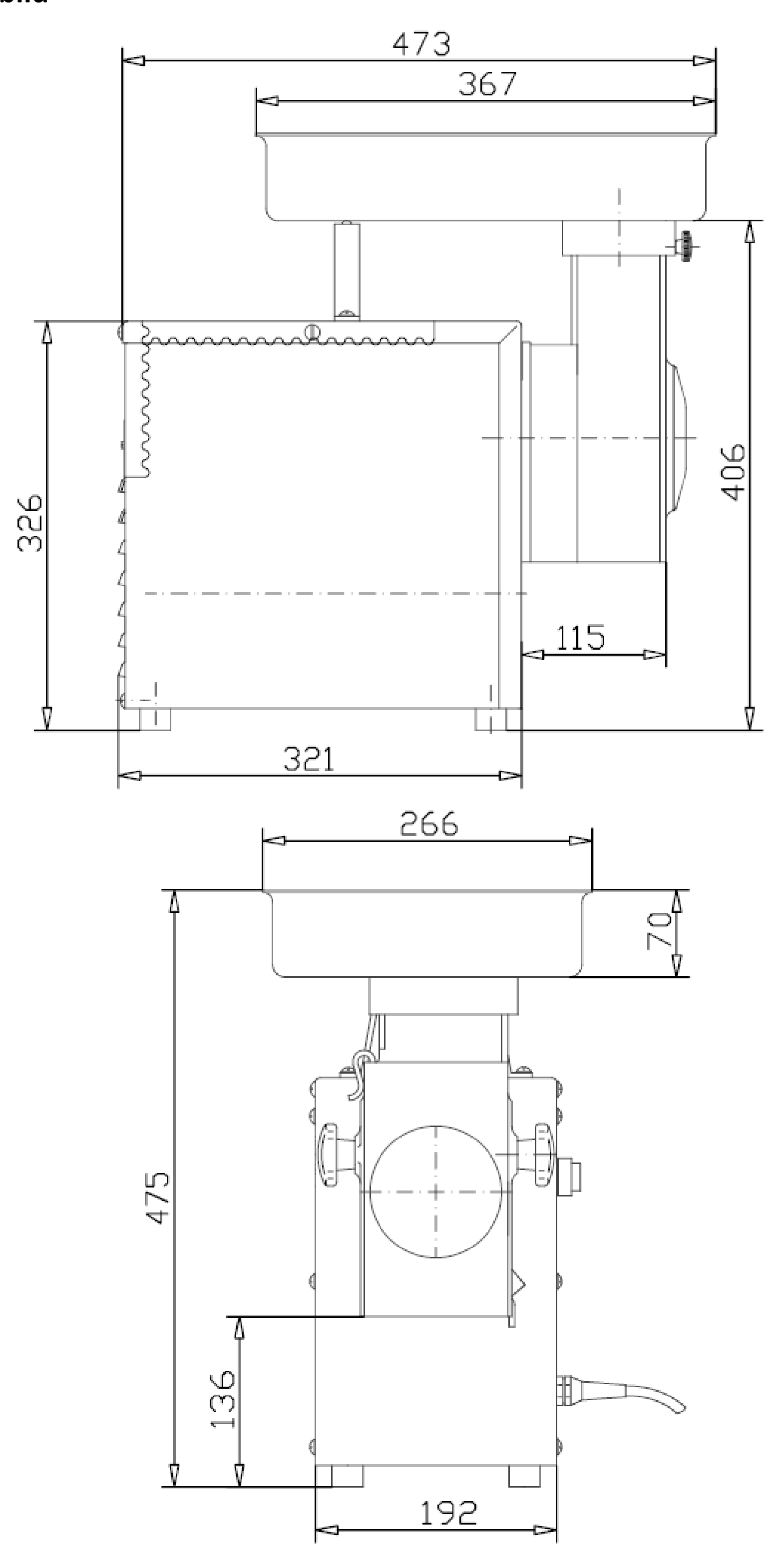


Abbildung 16: Massbild



11.2 EG – Konformitätserklärung



Brunner-Anliker AG
Brunnergässli 1 - 5
8302 Kloten
Schweiz

T +41 44 804 21 00
F +41 44 804 21 90
mail@brunner-anliker.com
brunner-anliker.com

EG-Konformitätserklärung
CE Déclaration de conformité
EC Declaration of conformity

Wir / Nous / We,	**Brunner-Anliker AG** **Brunnergässli 1-5** **8302 Kloten** **Schweiz**
erklären in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt déclarons de notre seule responsabilité que le produit bearing sole responsibility, hereby declare that the product	**Beschreibung des Produkts** Gastronomie – Schnetzler Description du produit Description of product **Typenreihe / Série type / Type series** Brunner-Anliker KSM 1001S
auf das sich diese Erklärung bezieht, mit der/den folgenden Norm(en) oder normativen Dokumenten übereinstimmt: auquel se rapporte la présente déclaration est conforme aux normes ou aux documents normatifs suivants. referred to by this declaration is in conformity with the following standards or normative documents.	
Bestimmungen der Richtlinie Désignation de la directive provisions of the directive 2006/42/EG: Maschinenrichtlinie 2006/42/CE: directive Machines 2006/42/EC: Machinery Directive 1935/2004	**Titel und/oder Nummer sowie Ausgabedatum der Norm(en):** titre et/ou numéro ainsi que date d'émission de la/des norme(s) : title and/or number and date of issue of the standard(s): EN ISO 12100-1/2 EN ISO 14119 EN 1672-1/2 EN 60204
Mitteilung über Anerkennung der Qualitätssicherung: Communication sur la reconnaissance de l'assurance de la qualité: Report on the acknowledgment of the quality assurance:	
Kloten, 16.Juni 2015 **Ort und Datum / Lieu et date / Place and date**	A. Howden **Geschäftsführer / Le Président Directeur Général / CEO**

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite: 1
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
12.05.2014	16.05.2014	10.06.2015	225.07136	AB

Abbildung 17: Konformitätserklärung



12 Garantie

Reparaturen oder Instandsetzungsarbeiten während der Garantiezeit dürfen nur vom Hersteller durchgeführt werden. Auf Anfrage kann der Hersteller nach dessen schriftlichem Einverständnis bestimmte Ausnahmen gestatten. Die Garantieleistung bezieht sich ausschliesslich auf das zu ersetzende Teil und dessen Austausch im Herstellerwerk, nicht aber auf eine Dienstleistung im Zusammenhang mit der Garantiereparatur, die nicht durch das Fachpersonal unserer Servicestelle (siehe Seite 22) oder durch das Herstellerwerk selbst, durchgeführt wurde.

Der Gewährleistungsanspruch für den Schnetzler KSM beträgt 2 Jahre.